上／普段は仏直送のマカロン。この日は特別に青木さん自ら軽井沢の厨房で製造。下／オーブンの中でじっくりローストするアーモンドをチェック。

細かな振動を与える機械で、型に流し込んだショコラを均等にならしていく。

仕上げにのせるヘーゼルナッツは、青木さんが信頼を寄せるイタリア・ピエモンテ産。

上質なクーベルチュールのショコラで作られる「マンディアン　ノワール」。

ぱい旨みをぎゅっと閉じ込めてレモンで爽やかな後味に仕上げた「コンフィチュール フレーズ カルイザワ エ シトロン」。くるみ、洋梨、プルーン、いちじく、りんごなどにシナモン、クローブ、カルダモン、アニスなどを加えて深い香りに仕上げた「コンフィチュール メランジュ アルザシアン」。みずみずしい長野県飯綱産のグラニースミスを使った青リンゴのジュレ「ジュレ ド ポム ヴェール」など。

「果物の味わいをシンプルに凝縮したものから、多彩な果物やハーブを組み合わせて個性的に仕上げたものまで。青木さんの想像力とパワフルさには本当に驚かされます」と、バイヤーの井上孝もファンのひとり。青木さんの試みに感化されて、現在では長野県内にとどまらず全国各地の果物がアトリエに届く。

　青木さんにとって軽井沢は、幼い頃からゆかりのある地でもある。「親戚の別荘があったので、幼い頃から軽井沢へはよく来ていたんです。豊かな自然とそこで育まれる上質な農作物はもちろん、信州・信濃には京都と江戸をつなぐ中山道も通り、名だたる武将たちが土地を守ってきた長い歴史に裏付けされた素晴らしい文化もある。とにかく魅力的な土地なので、日本で過ごすときは、もっぱらこのエリアに入り浸りです」と、歴史語りから始まる青木さんの信州愛トークは止まらない。

　四季の味覚と軽井沢の爽やかな空気を瓶に詰め、蓋を開けた瞬間に彼の地の風が吹き抜けるようなコンフィチュールのほか、軽井沢店の限定販売だった「マンディアン ノワール」など〈パティスリー・サダハル・アオキ・パリ〉の煌めくスイーツが伊勢丹新宿店本館地下1階に勢揃い。ギフトにも最適な一品を求めて、ぜひ店頭へ。

国道18号線沿いの「アトリエ軽井沢店」。

〈パティスリー・サダハル・アオキ・パリ〉

マンディアン ノワール

日本製/1枚 **2,700** 円

カフェ エ シュクレ